

## Panettone Pur Beurre

Composición	
Masa Panettone	530 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>530 g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 135 mm

**Largo:** 135 mm

**Alto:** 145 mm

Ingredientes primer amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1.150 g
Agua	500 g
Levadura	70 g
<b>TOTAL</b>	<b>1,720 Kg</b>

### Proceso:

**Amasado:** amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina

**Temperatura de la masa:** 25°C

**Fermentación en bloque:** 90 minutos a 30°C y 80% HR, hasta triplicar el volumen

### Receta pasas maceradas al ron:

Ingredientes	
Pasas sultanas	850 g
Agua	100 g
Azúcar	100 g
Ron	50 g
<b>TOTAL</b>	<b>1,100 Kg</b>

Ingredientes segundo amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1.720 g
Primer amasado	1.720 g
Agua	460 g
Yema de huevo	450 g
Azúcar	300 g
Miel	50 g
<b>Aroma de Naranja</b>	<b>10 g</b>
<b>Aroma de Limón</b>	<b>10 g</b>
Mantequilla	400 g
Pasas maceradas con ron	1.100 g
<b>Discos de Naranja</b>	<b>550 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>6,771 Kg</b>

### Método

- Realizar un almíbar con el azúcar y el agua.
- Dejar en remojo las pasas con el almíbar y el ron.
- Dejar tapado durante 20 horas aprox.

## Proceso:

### Amasado:

- ✓ Amasar todos los ingredientes a excepción del azúcar, la miel, la mantequilla y las frutas.
- ✓ Añadir progresivamente el azúcar y la miel.
- ✓ Agregar la mantequilla a intervalos.
- ✓ Incorporar la naranja troceada y las pasas con el almíbar.

**Temperatura de la masa:** 25 °C

**Peso:** 530 gramos

**Reposo en bloque:** 1 hora aprox. a 30°C y 80% HR, hasta duplicar el volumen

**Boleado y reposo en pieza:** 15 – 20 minutos

**Forma:** bolear sin apretar mucho

**Fermentación:** 3 horas aprox. a 32°C y 80% HR. El punto óptimo es cuando la parte central llega a la altura del molde.

**Acabado antes de hornear:** hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.

**Temperatura en horno:** en horno de aire a 182°C. En horno estático 185°C – 190°C

**Tiempo de horneado:** 31 minutos

### Acabado después de hornear:

- ✓ Dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar.
- ✓ Envasar la bolsa de plástico cuando el interior esté a 35°C